INS_810-3070-S_INSTR-Fire Pit _Grill 10/13/11 10:58 AM Page 1

BRINKMANN®

Ranch Fire Pit & Grill

OWNER'S MANUAL / MANUAL DEL PROPIETARIO

ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES DE ARMADO Y OPERACIÓN

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA

NOTICE TO INSTALLER:

LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE GRILL OWNER FOR FUTURE REFERENCE.

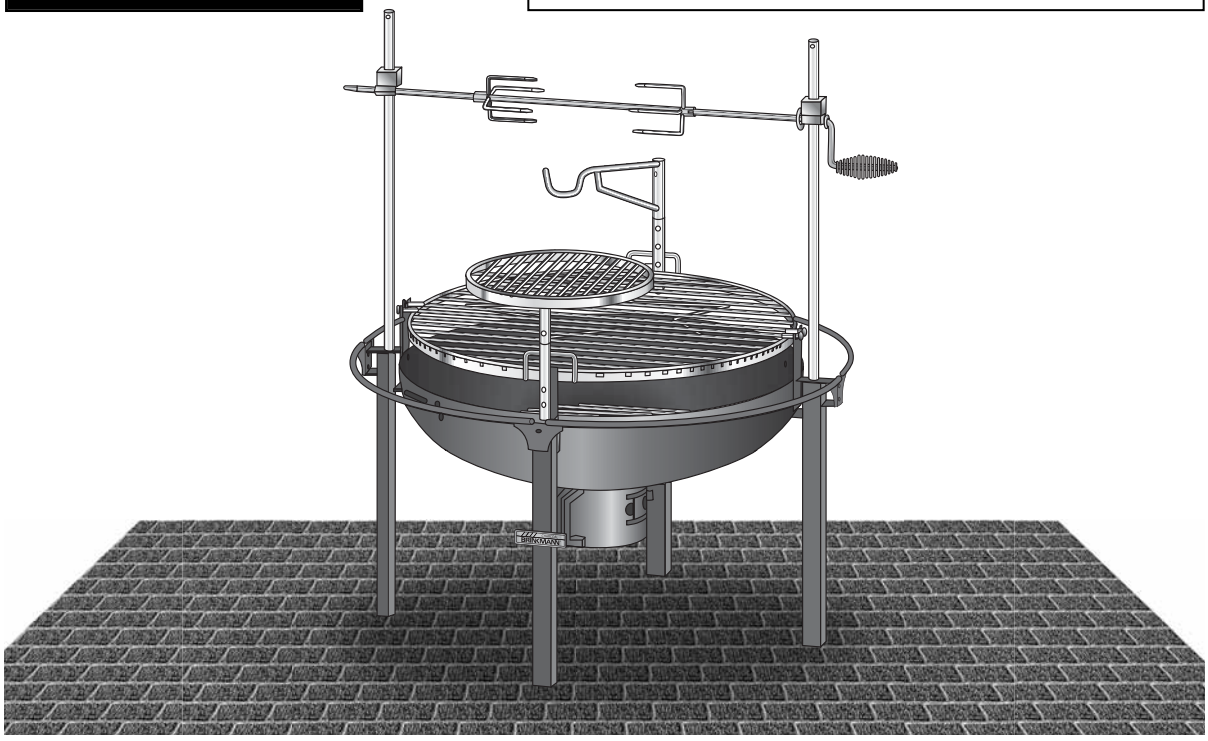
AVISO PARA EL INSTALADOR:

ENTREGUE ESTAS INSTRUCCIONES AL PROPIETARIO DE LA PARRILLA PARA REFERENCIA FUTURA.

⚠ WARNING/ADVERTENCIA

HAZARDOUS EXPLOSION MAY RESULT IF THESE WARNINGS AND INSTRUCTIONS ARE IGNORED. READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID PERSONAL INJURY, INCLUDING DEATH OR PROPERTY DAMAGE.

SE PUEDE PRODUCIR UNA EXPLOSIÓN PELIGROSA SI SE HACE CASO OMISO A ESTAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES. LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, INCLUSO LA MUERTE, O LOS DAÑOS MATERIALES.



IMPORTANT SAFETY WARNINGS

⚠READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR COOKER.

⚠WARNING

- Only use this grill on a hard, level, noncombustible, stable surface (concrete, ground, etc.) capable of supporting the weight of the unit. DO NOT use on wooden or other surfaces that could burn.
- FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT operate grill indoors or in an enclosed area. In windy weather, place grill in an outdoor area that is protected from the wind.
- Proper clearance of 10 feet between grill and combustible materials (bushes, trees, wooden decks, fences, buildings, etc.) or construction should be maintained at all times when grill is in use. DO NOT place grill under a roof overhang or other enclosed area.
- Place a metal pan or pot under grill to catch any ashes or embers that may escape the grill.
- DO NOT use gasoline, kerosene or alcohol for lighting wood. Use of any of these or similar products will cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.
- This is an attended product. DO NOT leave grill unattended while in use or while hot.
- Never move grill when in use or when it contains hot coals or ashes.
- Keep grill in an area where children and pets cannot come into contact with unit. Close supervision is necessary when the grill is in use or hot after use.
- Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback or explosion may occur causing severe burns.
- DO NOT store or use grill near gasoline or other flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.
- To avoid personal injury, DO NOT wear loose clothing or allow hair to hang freely while tending to grill.
- DO NOT burn any material other than wood or charcoal in grill as your fuel source.
- Always use oven mitts/gloves to protect your hands. Surfaces will be very HOT!
- Safety pins should be used at all times. Insert safety pins in nearest holes directly under cooking grill.
- Never leave hot coals and ashes in grill unattended. Remaining coals and ashes must be extinguished. Use caution to protect yourself and property. Carefully saturate coals completely with water. Allow coals and water to remain in grill 24 hours prior to disposing.
- With garden hose, completely wet the surface beneath and around the grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during use or cleaning.
- Use caution when lifting or moving the grill to prevent strains and back injuries. Moving the grill may require the help of an additional person.
- We advise that a fire extinguisher be on hand. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.
- DO NOT use wood logs over 18 inches in length.

USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR OUTDOOR GAS GRILL.

FAILURE TO ADHERE TO THE SAFETY WARNINGS AND GUIDELINES IN THIS MANUAL COULD RESULT IN BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

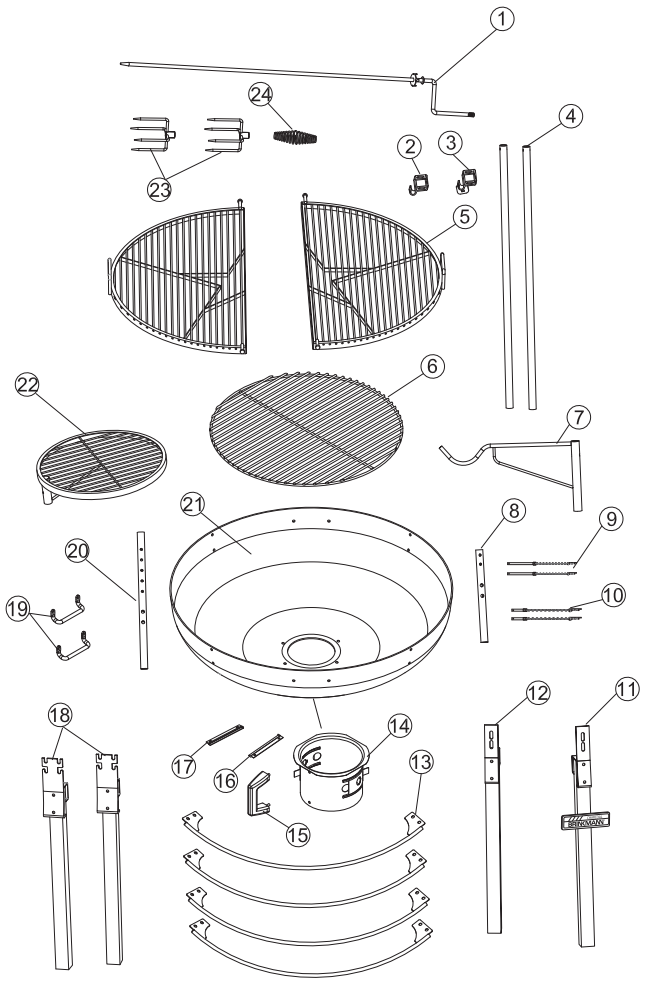
ASSEMBLY & OPERATING INSTRUCTIONS

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING YOUR COOKER.

FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:

WWW.BRINKMANN.NET

FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-527-0717.



The following tool is required to assemble this Brinkmann Ranch Fire Pit & Grill:

- Phillips Head Screwdriver

PARTS LIST:

① 1 Spit Rod
② 1 Spit Holder Bracket
③ 1 Spit Holder Stop Bracket
④ 2 Spit Holder Supports
⑤ 2 Cooking Grates
⑥ 1 Charcoal Grate
⑦ 1 Swing Hook
⑧ 1 Swing Hook Holder
⑨ 2 Cooking Grate Set Pins
⑩ 2 Swing Hook Set Pins and Cooking Grate Set Pins
⑪ 1 Front Leg
⑫ 1 Rear Leg
⑬ 4 Retaining Rings
⑭ 1 Ash Bowl
⑮ 1 Ash Bowl Handle
⑯ 1 Left Ash Bowl Bracket
⑰ 1 Right Ash Bowl Bracket
⑱ 2 Left / Right Legs
⑲ 2 Handles
⑳ 1 Warming Rack Bracket
㉑ 1 Fire Bowl
㉒ 1 Warming Rack
㉓ 2 Spit Forks
㉔ 1 Spit Rod Spring Handle

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

This product contains chemicals, including lead in the brass of certain component parts, that are known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. *Wash hands after handling.* When used, this product emits fuel combustion chemicals that are known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. *Follow all instructions in this manual and use only in well ventilated, outdoor area.*

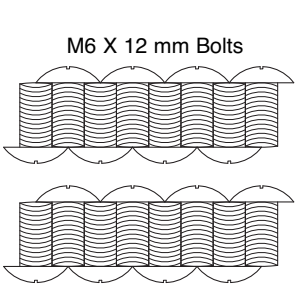
PARTS BAG CONTENTS

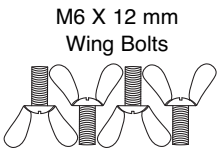
Make sure you have all items listed under **PARTS LIST** and **PARTS BAG CONTENTS** before you begin the installation process.

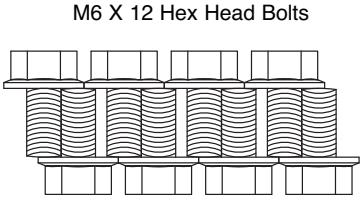
PARTS BAG CONTAINS:

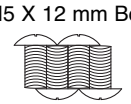
Qty.	
16	M6 X 12 mm Bolts
4	M6 X 12 mm Wing Bolts
6	M6 Nuts
8	M6 X 12 mm Hex Head Bolts

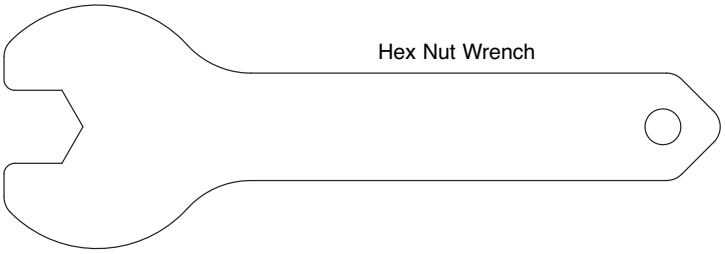
Qty.	
1	M10 Flat Washer
1	M10 Cap Nut
4	M5 X 12 mm Bolts
1	Hex Nut Wrench

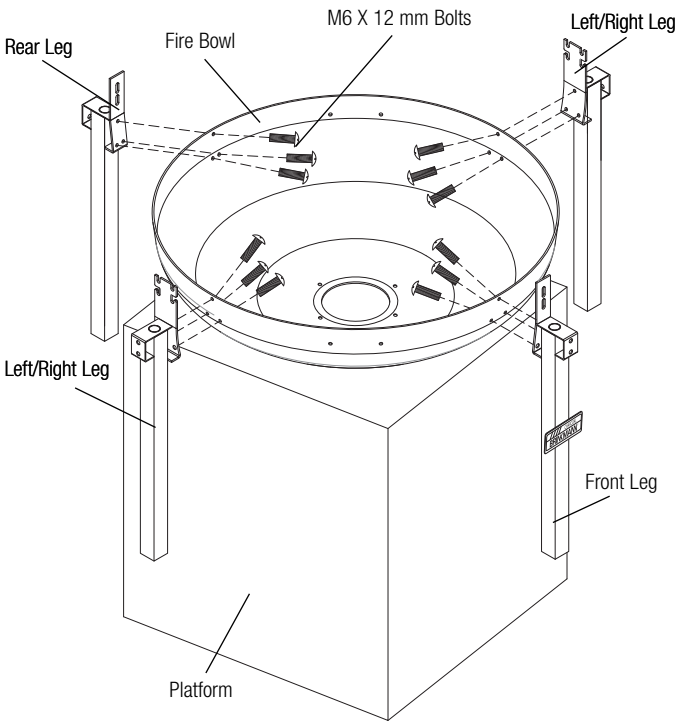








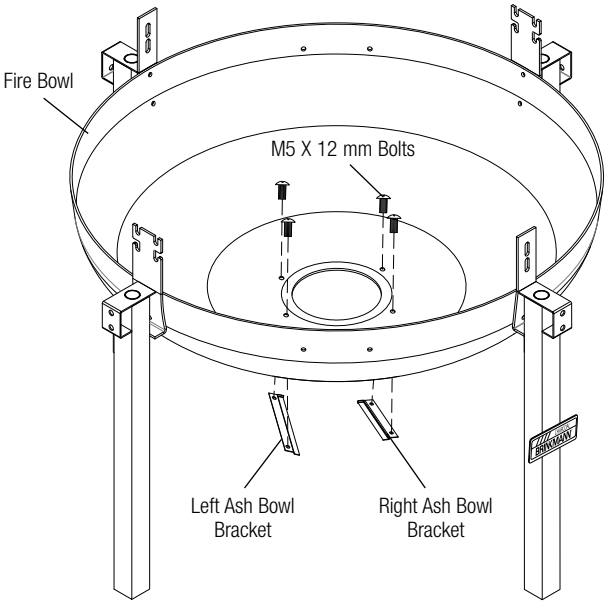




NOTE: Choose a good, cleared assembly area and get a friend to help you put your grill together. Lay cardboard down to protect grill finish and assembly area.

Step 1

Place the fire bowl on platform, then attach legs to fire box using twelve M6 X 12 mm bolts as illustrated.

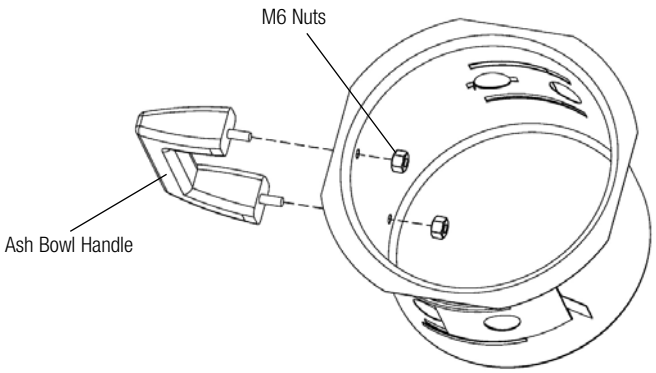


Step 2

Remove the platform after assembled legs, attach left and right ash bowl brackets to fire bowl using four M5 X 12 mm bolts as illustrated.

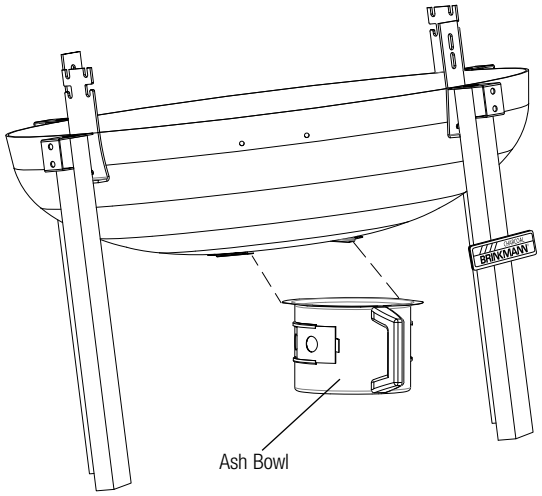
Step 3

Attach ash bowl handle into ash bowl using two M6 nuts as illustrated.



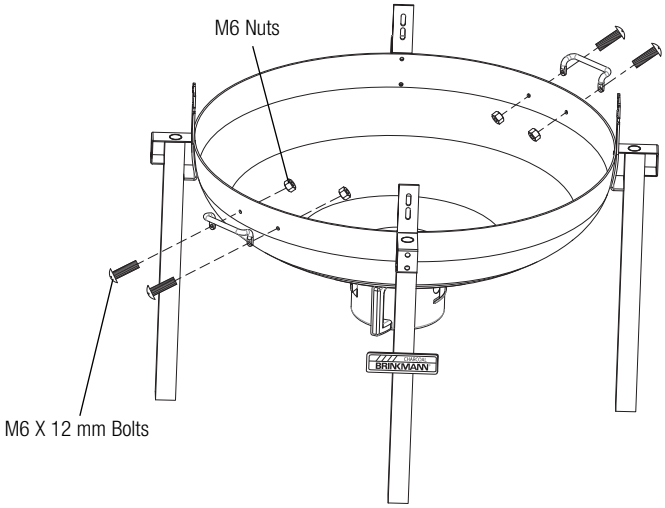
Step 4

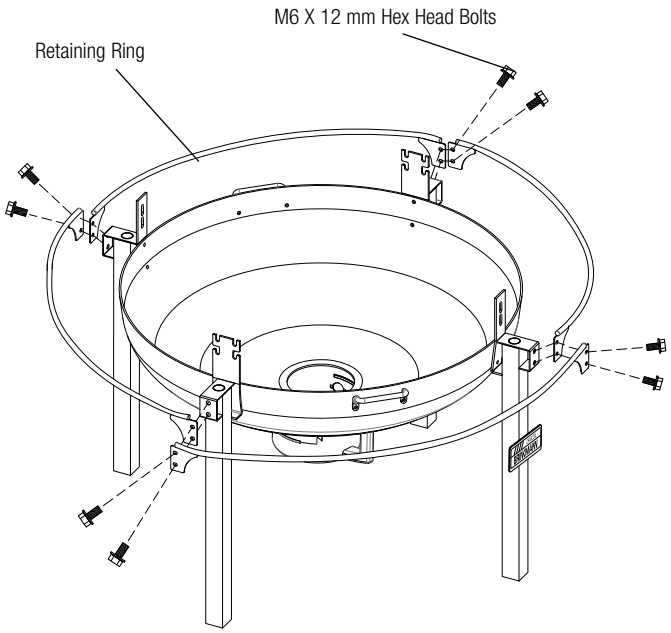
Insert ash bowl into ash bowl rails as illustrated.



Step 5

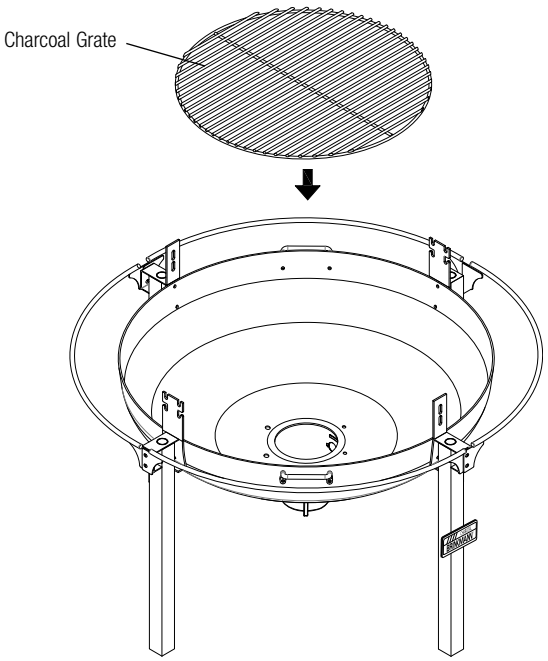
Attach handle to fire box using four M6 X 12 mm bolts and four M6 nuts as illustrated.





Step 6

Attach retaining rings to legs using eight M6 X 12 mm hex head bolts as illustrated.

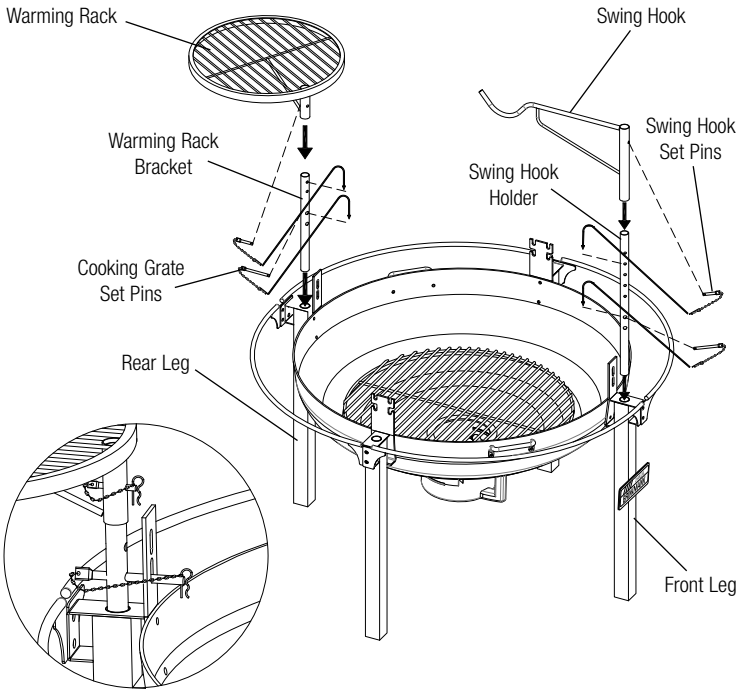


Step 7

Insert charcoal grate as illustrated.

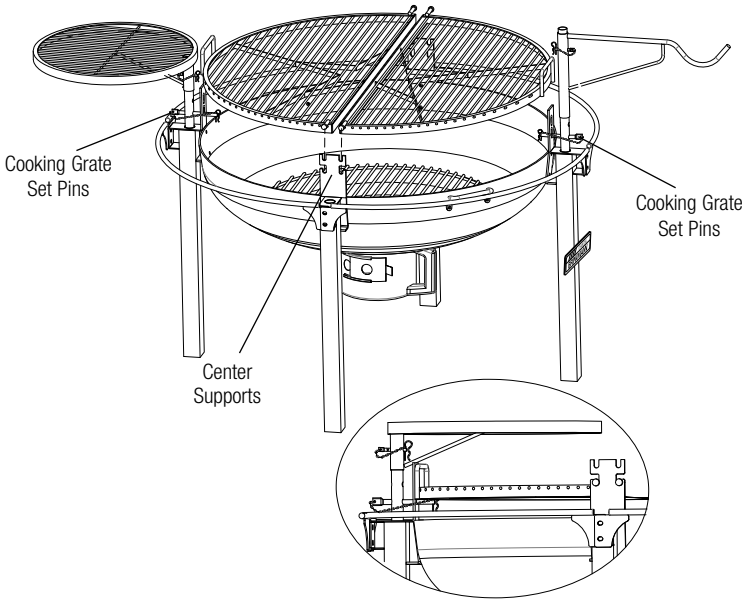
Step 8

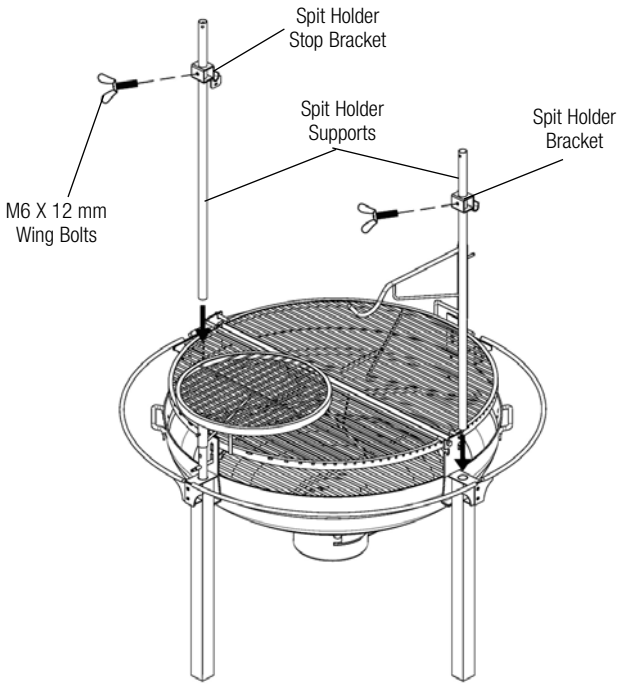
Insert warming rack bracket and swing hook holder into holes on front and rear legs. Secure with swing hook set pins and cooking grate set pins. Set warming rack onto warming rack bracket and secure with cooking grate set pins.



Step 9

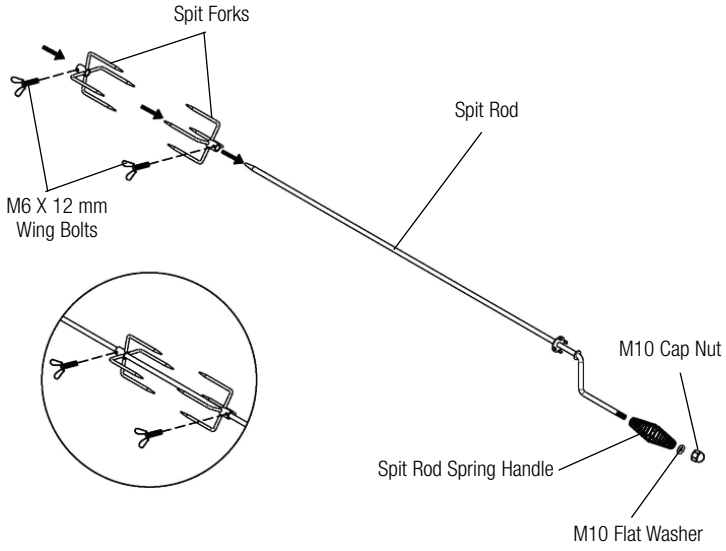
Place cooking grates on upper or lower center supports. Then adjust set pins in side posts to support the middle of cooking grates.





Step 10

Attach spit holder bracket and spit holder stop bracket to spit holder supports using two M6 X 12 mm wing bolts. Insert spit holder supports into holes next to cooking grate center supports. Set height to desired level.



Step 11

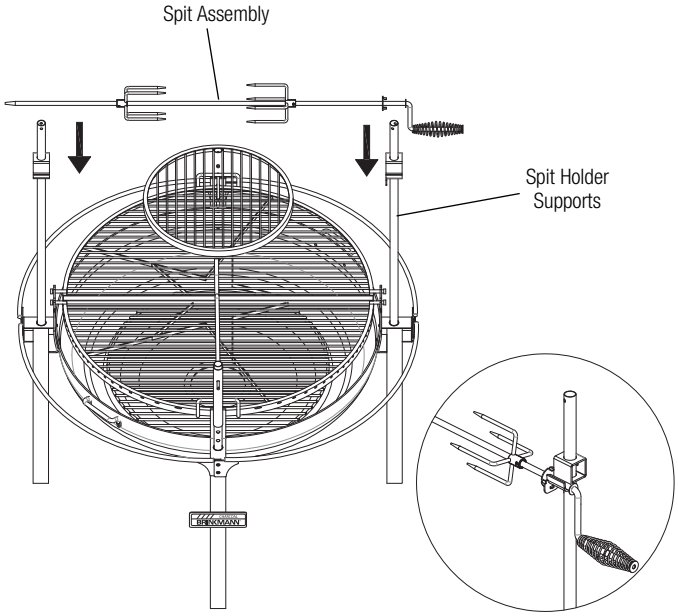
Assemble spit by sliding forks onto spit with pointed end facing the middle. Secure using M6 X 12 mm wing bolts.

Step 12

Assemble spit spring handle by sliding onto spit handle end and secure with M10 flat washer and M10 cap nut.

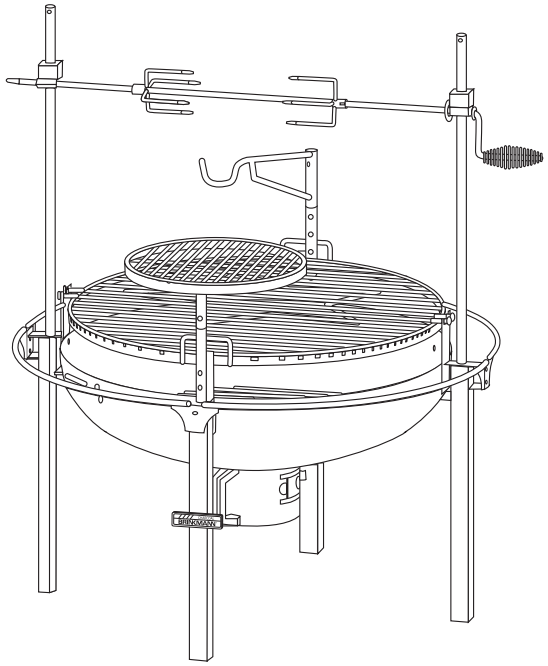
Step 13

Place spit assembly onto spit holder supports as illustrated.



YOUR BRINKMANN RANCH FIRE PIT & GRILL IS NOW READY FOR USE.

Brinkmann® 3070-S (Assembled)



PREPARATION FOR USE & LIGHTING INSTRUCTIONS

PLACE THE GRILL OUTDOORS ON A HARD, LEVEL, NON-COMBUSTIBLE SURFACE AWAY FROM ROOF OVERHANG OR ANY MATERIAL. ⚠ NEVER USE ON WOODEN OR OTHER SURFACES THAT COULD BURN. PLACE THE GRILL AWAY FROM OPEN WINDOWS OR DOORS TO PREVENT SMOKE FROM ENTERING YOUR HOUSE. IN WINDY WEATHER, PLACE THE GRILL IN AN OUTDOOR AREA THAT IS PROTECTED FROM THE WIND.

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.

Curing Your Grill

Prior to your first use of the Brinkmann Ranch Fire Pit & Grill, follow the instructions below carefully to cure your grill. Curing your grill will minimize damage to the exterior finish as well as rid the grill of paint odor that can impart unnatural flavors to the first meal prepared on your Brinkmann Ranch Fire Pit & Grill.

IMPORTANT: To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly cured and covered at all times when not in use.

Step 1

Lightly coat all interior surfaces of the grill body including cooking grill with vegetable oil or vegetable oil spray.

Step 2

To build a fire, you may use charcoal and/or wood as fuel in the Brinkmann Ranch Fire Pit & Grill.

⚠ **WARNING:** DO NOT use gasoline, kerosene or alcohol for lighting wood. Use of any of these or similar products will cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.

Step 3

With the coals burning strong, maintain a good fire for 1 hour then allow unit to cool completely.

NOTE: It is important that the exterior of the grill is not scraped or rubbed during the curing process.

Adding Charcoal/ Wood During Cooking

⚠ **WARNING:** DO NOT use wood logs over 18“ in length.

Stand back a safe distance and use fireplace tongs to lightly brush aside ashes on hot coals. Use fireplace tongs to add charcoal and/or wood to your Brinkmann Ranch Fire Pit & Grill, being careful not to stir-up ashes and sparks.

⚠ **WARNING:** Keep hot coals and ashes away from the edges of the grill to prevent embers from falling out.

⚠ **WARNING:** With garden hose, completely wet the surface beneath and around the grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during use or cleaning.

⚠ **WARNING:** DO NOT use pretreated charcoal or Duraflame® logs.

PROPER CARE & MAINTENANCE

- If rust appears on the exterior surface of your outdoor grill, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth. Touch-up with a good quality high-temperature resistant paint.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

⚠ LEA TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE ANTES DE ENSAMBLAR Y UTILIZAR SU PARRILLA.

⚠ ADVERTENCIA

- Utilice esta parrilla únicamente sobre una superficie estable dura, nivelada, no combustible (concreto, piso, etc.) capaz de aguantar el peso del ahumador. Nunca lo utilice sobre superficies de madera o de otro tipo que podrían quemarse.
- Para uso externo únicamente. No debe operarse en interiores o en una zona cerrada. Cuando haya mucho viento, ponga su parrilla en una zona externa protegida del viento.
- Tiene que haber un espacio de 10 pies (3.3 m) entre la parrilla y materiales combustibles (arbustos, árboles, terrazas de madera, cercas, edificios, etc.) o una construcción en todo momento en que la parrilla está en uso. No coloque la parrilla debajo del voladizo de un techo u otro lugar cerrado.
- Ubique una bandeja u olla metálica debajo de la parrilla para atrapar las cenizas o brasas que puedan salir de la parrilla.
- No utilice gasolina, queroseno o alcohol para encender el carbón de leña. El empleo de uno de estos productos o uno similar podría causar una explosión con posibles lesiones graves a la persona.
- Este es un producto que requiere supervisión. NO DEJE la parrilla sin supervisión mientras esté en uso o caliente.
- Nunca mueva la parrilla mientras esté en uso o contenga carbones o cenizas calientes.
- Mantenga la parrilla en un área donde los niños y mascotas no puedan entrar en contacto con la unidad. Es necesario supervisar atentamente la parrilla mientras está en uso o caliente luego de ser usada.
- Nunca añada líquido encendedor de carbón a los trozos de carbón calientes porque puede ocurrir un retroceso de la llama que causaría quemaduras graves.
- No almacene o utilice la parrilla cerca de gasolina u otros líquidos inflamables, gases o donde se encuentren vapores inflamables.
- Para evitar lesiones personales, NO USE ropa holgada ni el pelo suelto cuando esté utilizando la parrilla.
- NO USE ningún material que no sea madera o carbón como fuente de combustible para la parrilla.
- Siempre use guantes para cocinar para proteger las manos. ¡Las superficies estarán muy CALIENTES!
- Deben usarse pasadores de seguridad en todo momento. Inserte los pasadores de seguridad en los orificios más cercanos directamente debajo de la parrilla.
- Nunca deje trozos de carbón y ceniza sin atender. Antes de dejar su parrilla desatendida, saque los trozos de carbón sobrantes y la ceniza de su parrilla. Tenga precaución para cuidar su persona y propiedad. Con cuidado, meta los trozos de carbón sobrantes y la ceniza en un recipiente metálico no combustible y llénelo totalmente de agua. Deje los trozos de carbón en el recipiente metálico por 24 horas antes de tirarlos a la basura.
- Con una manguera de jardín, empape la superficie debajo y alrededor de la parrilla para extinguir cualesquiera cenizas, carbón o brasas que pudieran haber caído durante el proceso de cocción o limpieza.
- Tenga precaución al levantar o mover su parrilla para no lastimarse o torcerse la espalda. Puede ser necesaria la ayuda de otra persona para mover la parrilla.
- Le recomendamos que tenga a mano un extinguidor. Refiérase a sus autoridades locales para determinar el tamaño y tipo apropiados de extinguidor.
- NO USE troncos de madera de más de 45 cm (18 pulg.) de largo.

SEA PRECAVIDO Y UTILICE SENTIDO COMÚN CUANDO OPERE LA PARRILLA DE GAS AL AIRE LIBRE.

HACER CASO OMISO A LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PUEDE PRODUCIR GRAVES LESIONES PERSONALES O DAÑOS MATERIALES.

GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA.

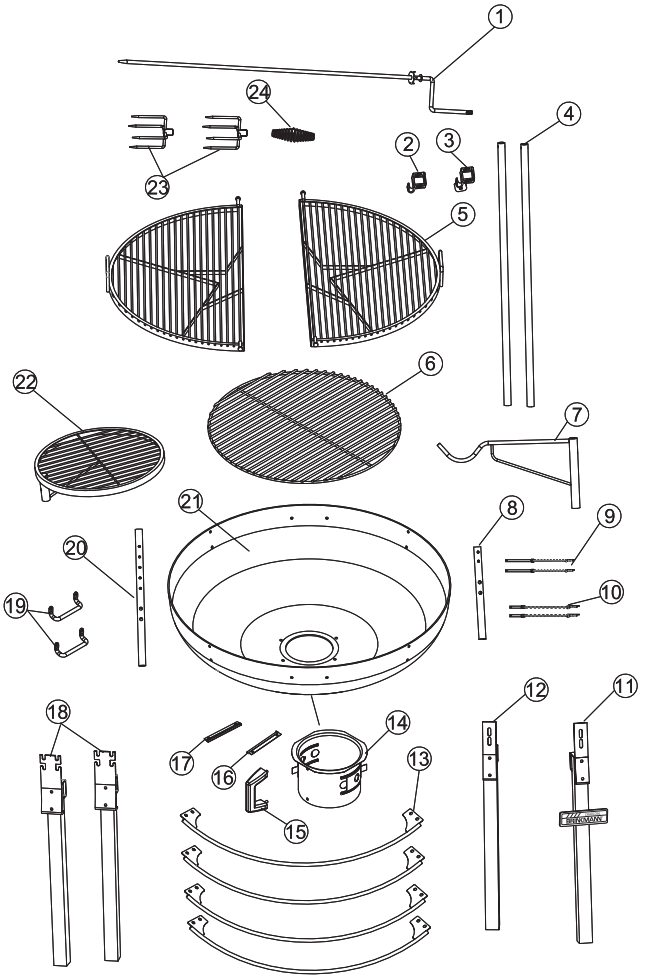
ASAMBLEA E INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

⚠ EA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y LOS AVISOS DE PRECAUCIÓN ANTES DE ARMAR Y USAR SU AHUMADOR.

PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN:

WWW▪BRINKMANN▪NET

PARA PIEZAS FALTANTES, POR FAVOR LLAME A SERVICIO A CLIENTE AL 1-800-527-0717.



Se necesita la siguiente herramienta para ensamblar esta Brinkmann Caldera de Rancho y Parrilla:

- Destornillador con Cabeza Phillips

LISTADO DE PIEZAS:

① 1 Varilla/espetón del Asador
② 1 Abrazadera del Sostén del Espetón
③ 1 Abrazadera de Tope del Sostén del Espetón
④ 2 Soportes del Sostén del Espetón
⑤ 2 Rejillas para Cocinar
⑥ 1 Rejilla de Carbón
⑦ 1 Gancho de Balanceo
⑧ 1 Sostén del Gancho de Balanceo
⑨ 2 Pasadores de Ajuste de la Rejilla de Cocción
⑩ 2 Pasadores de Ajuste del Gancho de Balanceo y de la Rejilla de Cocción
⑪ 1 Pata Frontal
⑫ 1 Pata Trasera
⑬ 4 Anillos de Retención
⑭ 1 Recipiente para Cenizas
⑮ 1 Manija del Recipiente para Cenizas
⑯ 1 Soporte del Recipiente para Cenizas Izquierdo
⑰ 1 Soporte del Recipiente para Cenizas Derecho
⑱ 2 Patas Derecha e Izquierda
⑲ 2 Manijas
⑳ 1 Soportes de la Rejillas para Cocinar
㉑ 1 Caldera
㉒ 1 Rejilla para Calentar
㉓ 2 Espetones en Forma de Tenedor
㉔ 1 Soporte del Recipiente para Cenizas Derecho

CALIFORNIA PROPOSICIÓN 65 ADVERTENCIA

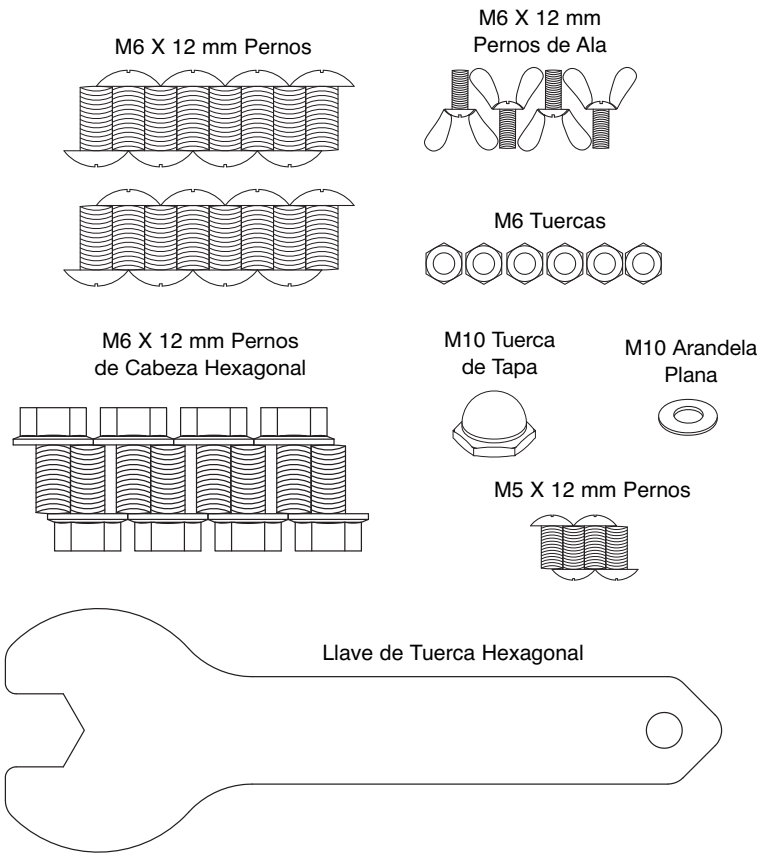
Este producto contiene químicos, incluyendo el plomo en el estaño en ciertas partes de sus componentes, conocido en el estado de California porque producen cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. *Lávese las manos después de manejarlo.* Cuando se usa, este producto emite químicos de combustión de combustible que son conocidos en el estado de California porque producen cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. *Siga todas las instrucciones en este manual y úselo solamente en un área bien ventilada en exteriores.*

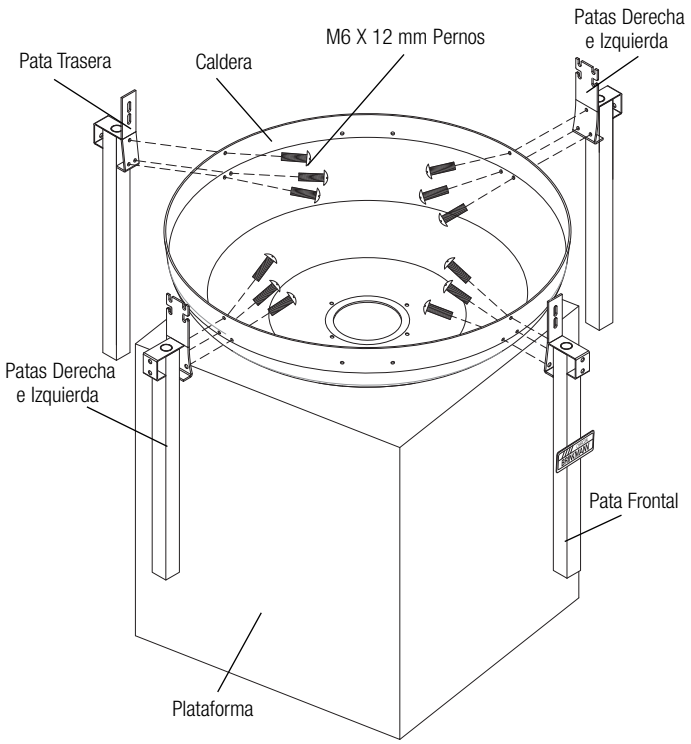
CONTENIDO DE LA BOLSA DE PIEZAS

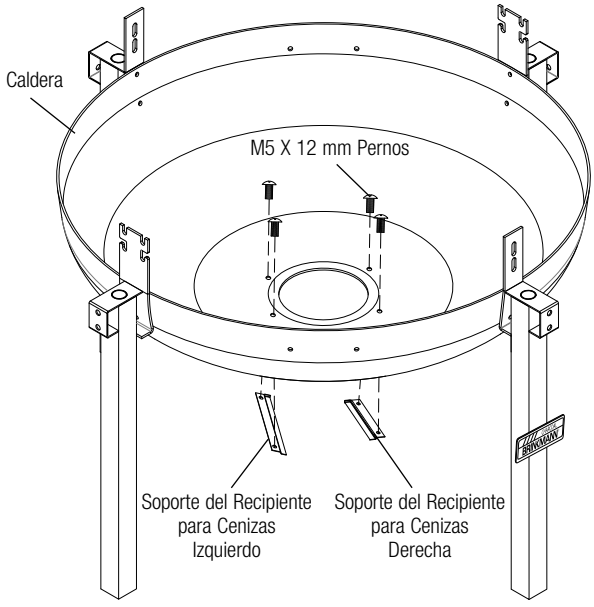
Cerciórese de tener todas las partes enumeradas en la **LISTA DE PIEZAS** y en la lista del **CONTENIDO DE LA BOLSA DE PIEZAS** antes de comenzar con la instalación.

LA BOLSA DE PIEZAS CONTIENE:

Cant.		Cant.	
16	Pernos M6 X 12 mm	1	M10 Arandela Plana
4	M6 X 12 mm Pernos de Ala	1	M10 Tuerca de Tapa
6	M6 Tuercas	4	M5 X 12 mm Pernos
8	M6 X 12 mm Pernos de Cabeza Hexagonal	1	Llave de Tuerca Hexagonal







NOTA: Elija un área de montaje buena, despejada y consiga un amigo para que lo ayude a armar la parrilla. Coloque cartones debajo para proteger el acabado de la parrilla y el área de montaje.

Paso 1

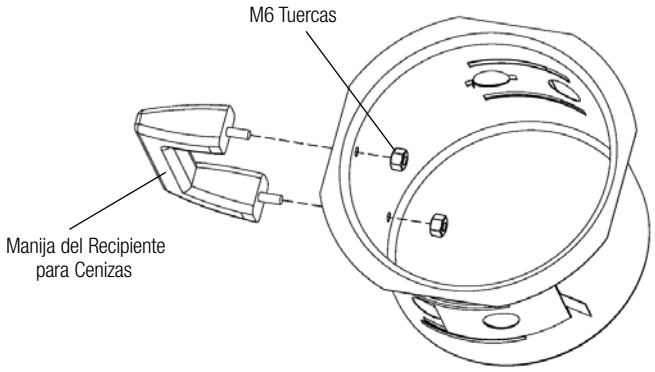
Ubique la caldera sobre la plataforma, luego una las patas a la caldera usando doce tornillos M6 X 12 mm como se muestra en la figura.

Paso 2

Quite la plataforma luego de ensamblar las patas y una los soportes de los recipientes para cenizas derecho e izquierdo a la caldera usando cuatro tornillos M5 x 12 mm como se muestra en la figura.

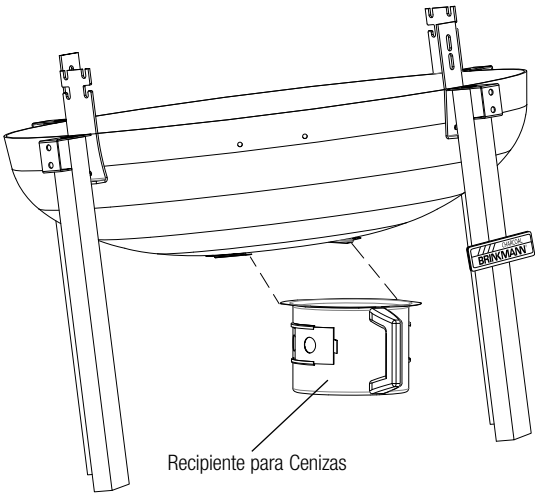
Paso 3

Una la manija del recipiente para cenizas al recipiente para cenizas usando dos tuercas M6 como se muestra en la figura.



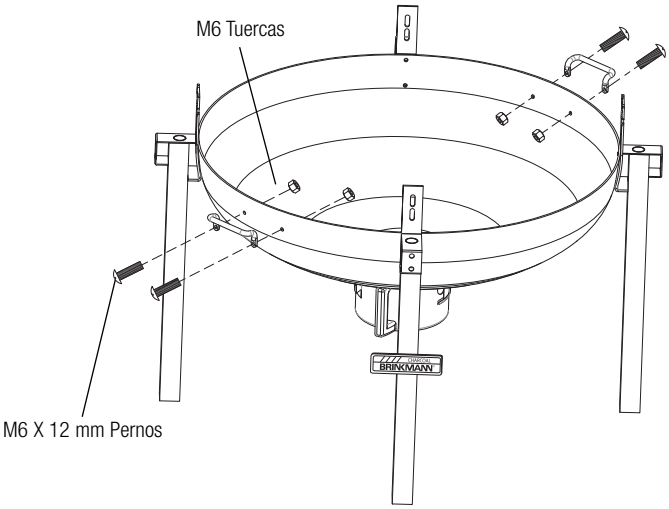
Paso 4

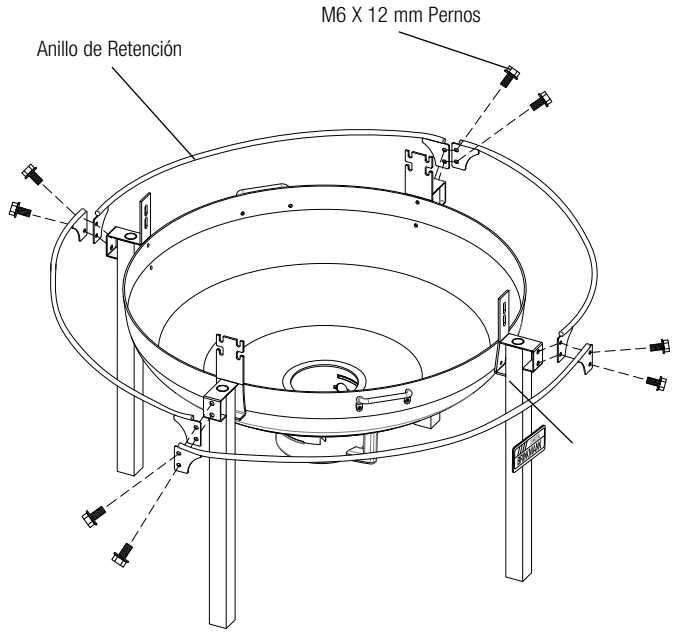
Inserte el recipiente para cenizas en los rieles del recipiente para cenizas como se muestra en la figura.



Paso 5

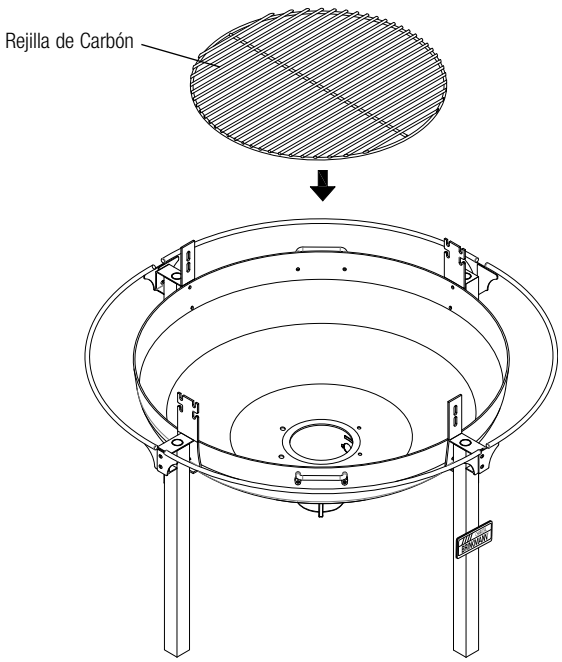
Una la manija a la caldera usando cuatro pernos M6 X 12 mm y cuatro tuercas M6 como se muestra en la figura.





Paso 6

Una los anillos de retención a las patas usando ocho tornillos de cabeza hexagonal M6 x 12 mm como se muestra en la figura.

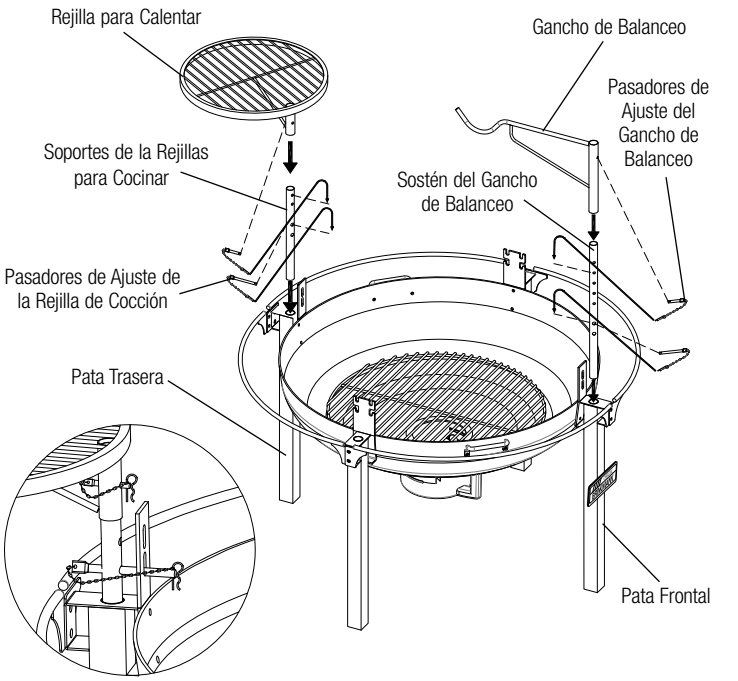


Paso 7

Inserte la rejilla para carbón como se muestra en la figura.

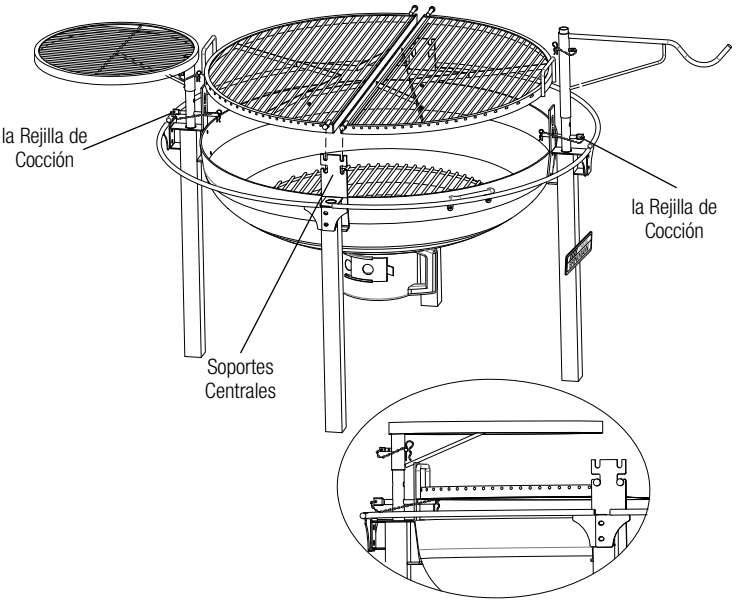
Paso 8

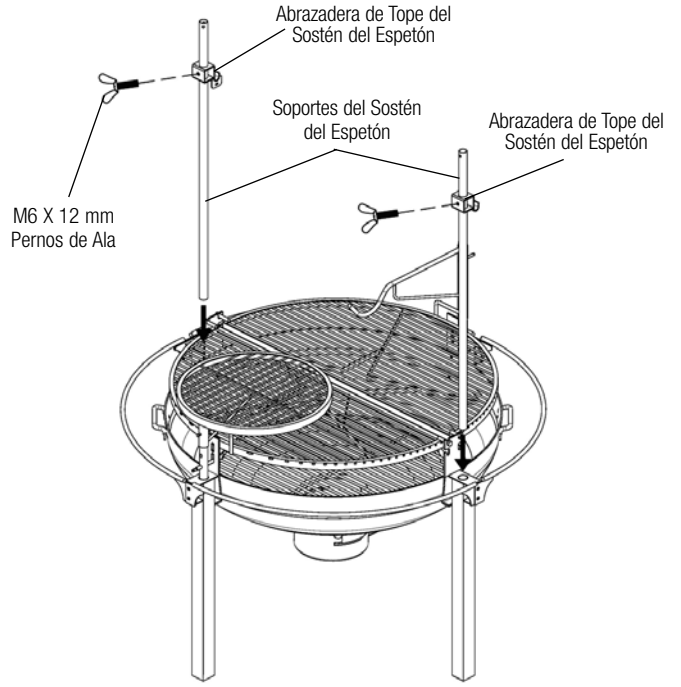
Inserte el soporte del bastidor calentador y el sostén del gancho de balanceo en los orificios en las patas trasera y delantera. Asegúrelos con los pasadores de ajuste del gancho de balanceo y los pasadores de ajuste de la rejilla de cocción. Coloque el bastidor calentador sobre el soporte del bastidor calentador y asegúrelo con los pasadores de ajuste de la rejilla de cocción.



Paso 9

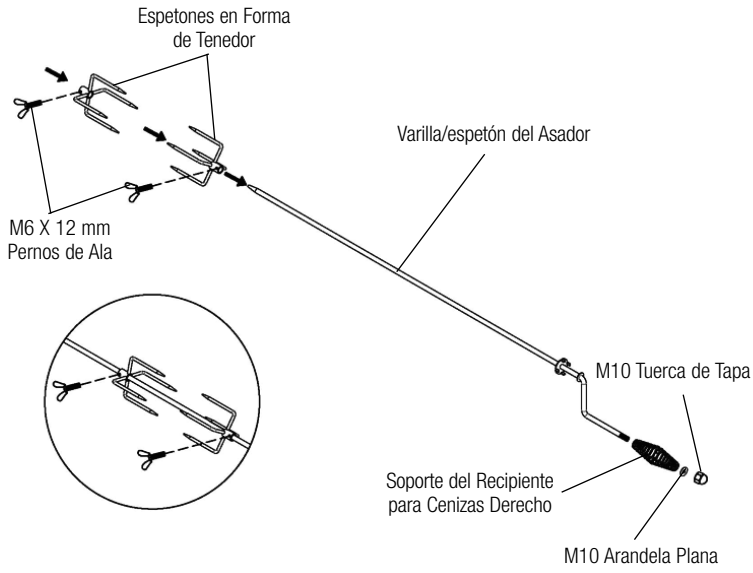
Ubique las rejillas de cocción sobre los soportes centrales superiores o inferiores. Luego ajuste los pasadores de ajuste en los postes laterales para apoyar el centro de las rejillas de cocción.





Paso 10

Una la abrazadera del sostén del espetón y la abrazadera de tope del sostén del espetón a los soportes del sostén del espetón usando dos tornillos mariposa M6 X 12 mm. Inserte los soportes del sostén del espetón en los orificios al lado de los soportes centrales de la rejilla de cocción. Ajuste la altura al nivel deseado.



Paso 11

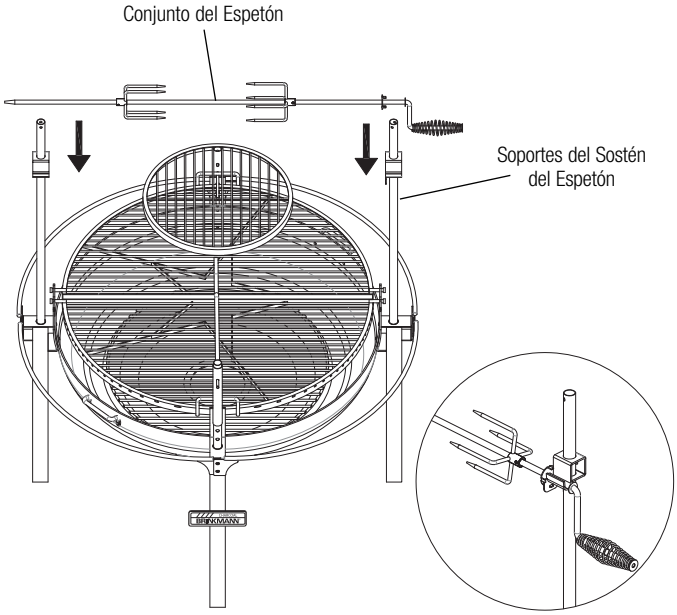
Arme el espetón deslizando las horquillas en el espetón con punta hacia el centro. Segure utilizando pernos de ala M6 x 12 mm.

Paso 12

Monte la manija con resorte deslizándola contra el extremo de la manija del espetón y asegúrela con una arandela plana
M10 y una tuerca ciega M10.

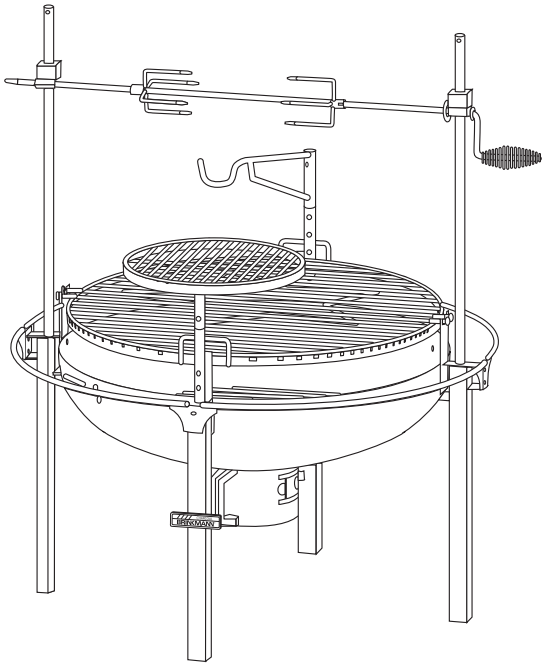
Paso 13

Coloque el conjunto del espetón sobre los soportes del sostén del espetón como se muestra en la figura.



SU BRINKMANN CALDERA AL AIRE LIBRE DE RANCHO HA QUEDADO CURADA Y ESTÁ LISTA PARA USARSE.

Brinkmann® 3070-S (Armada)



INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN PARA USAR Y ENCENDER

COLOQUE LA PARRILLA EN EL EXTERIOR, SOBRE UNA SUPERFICIE DURA, NIVELADA Y NO COMBUSTIBLE, LEJOS DEL VOLADIZO DE UN TECHO O DE CUALQUIER MATERIAL COMBUSTIBLE. ⚠ NUNCA LA PONGA SOBRE SUPERFICIES DE MADERA O DE OTRO TIPO QUE PUDIESEN QUEMARSE. ALEJE LA PARRILLA DE PUERTAS O VENTANAS ABIERTAS PARA QUE EL HUMO NO ENTRE A LA CASA. CUANDO HAGA VIENTO, COLOQUE LA PARRILLA EN UN LUGAR EXTERNO PROTEGIDO DEL VIENTO.

⚠ LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR SU PARRILLA.

Curado de la Parrilla

Antes del primer uso de su Brinkmann Caldera de Rancho y Parrilla, siga cuidadosamente las instrucciones que aparecen abajo para el curado de su parrilla. Curar su parrilla minimizará el daño al acabado exterior así como eliminará el olor a pintura que puede impartir sabores innaturales a la primera comida que prepare en su Caldera al Aire Libre de Rancho.

IMPORTANTE: Para proteger su parrilla de la oxidación excesiva, la unidad debe ser curada adecuadamente y cubierta todo el tiempo mientras no se use.

Paso 1

Aplique o rocíe una capa ligera de aceite vegetal a todas las superficies del interior de la cuerpo de la parrilla.

Paso 2

Para encender un fuego, puede usar carbón y / o madera como combustible en la Brinkmann Caldera de Rancho y Parrilla.

⚠ **ADVERTENCIA:** NO utilice gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. Utilizar cualquiera de estos productos o similares podría causar una explosión que posiblemente resultará en graves lesiones corporales.

Paso 3

Con el carbón quemando fuerte, mantenga un buen fuego por 1 hora y luego permita que la unidad se enfríe por completo.

NOTA: Es importante que el exterior de la parrilla no se raspa o se frota en el proceso de curado.

Cómo Añadir Carbón o Leña Durante el Cocimiento

⚠ **ADVERTENCIA:** NO USE troncos de madera de más de 45 cm (18 pulg.) de largo.

Mantenga una distancia segura y use las pinzas de la chimenea para cepillar ligeramente a un lado las cenizas sobre las brasas. Use pinzas de la chimenea para añadir carbón y / o madera a su Brinkmann Caldera de Rancho y Parrilla, teniendo cuidado de no revolver cenizas y chispas.

⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga las brasas y las cenizas de los bordes de la parrilla para evitar que las brasas se caiga.

⚠ **ADVERTENCIA:** Con una manguera de jardín, empape la superficie debajo y alrededor de la parrilla para extinguir cualesquiera cenizas, carbón o brasas que pudieran haber caído durante el proceso de cocción o limpieza.

⚠ **ADVERTENCIA:** NO use carbón pretratado o troncos Duraflame®.

DEBIDO CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- Si aparece oxidación (herrumbre) en la superficie externa de su parrilla, limpie y pula el área afectada con estopa de acero o un paño esmerilado con arenilla fina. Retoque con una pintura de buena calidad resistente a altas temperaturas.

FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:
WWW.BRINKMANN.NET

PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN:
WWW.BRINKMANN.NET

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

For one year from date of purchase, The Brinkmann Corporation warrants the Brinkmann Ranch Fire Pit & Grill against defects due to workmanship or materials to the original purchaser. The Brinkmann Corporation's obligations under this warranty are limited to the following guidelines:

- This warranty does not cover grills that have been altered/modified or damaged due to: normal wear, rust, abuse, improper maintenance and/or improper use.
- This warranty does not cover surface scratching or heat damage to the finish, which is considered normal wear.
- The Brinkmann Corporation may elect to repair or replace damaged units covered by the terms of this warranty.
- This warranty extends to the original purchaser only and is not transferable or assignable to subsequent purchasers.

The Brinkmann Corporation requires reasonable proof of purchase. Therefore, we strongly recommend that you retain your sales receipt or invoice. To obtain repair or replacement of your Brinkmann Ranch Fire Pit & Grill under the terms of this warranty, please call Customer Service Department at 1-800-527-0717 for a Return Authorization Number and further instructions. The Brinkmann Corporation will not be responsible for any Outdoor grills forwarded to us without a Return Authorization Number. Grills must be returned to the original place of purchase for replacement of unit.

EXCEPT AS ABOVE STATED, THE BRINKMANN CORPORATION MAKES NO OTHER EXPRESS WARRANTY.

THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO ONE YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

ANY LIABILITY FOR INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM THE FAILURE OF THE BRINKMANN RANCH FIRE PIT & GRILL TO COMPLY WITH THIS WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY IS EXCLUDED. CUSTOMER ACKNOWLEDGES THAT THE PURCHASE PRICE CHARGED IS BASED UPON THE LIMITATIONS CONTAINED IN THE WARRANTY SET OUT ABOVE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Por un año a partir de la fecha de compra, The Brinkmann Corporation garantiza la Brinkmann Caldera de Rancho y Parrilla contra defectos debidos a la mano de obra o materiales, al comprador original. Las obligaciones de The Brinkmann Corporation bajo esta garantía están limitadas a los siguientes lineamientos:

- Esta garantía no cubre parrillas que han sido alteradas/modificados o dañadas debido al: desgaste ordinario, óxido, abuso, mantenimiento inapropiado y/o uso inapropiado.
- Esta garantía no cubre rayones en la superficie ni daño al acabado provocado por el calor, el cual es considerado desgaste ordinario.
- The Brinkmann Corporation puede elegir reparar o reemplazar unidades dañadas cubiertas bajo los términos de esta garantía.
- Esta garantía se extiende al comprador original únicamente y no es cedible ni asignable a compradores subsecuentes.

The Brinkmann Corporation requiere una prueba de compra razonable. Por lo tanto le recomendamos fuertemente que conserve su recibo o factura. Para obtener piezas de reemplazo para su Brinkmann Caldera de Rancho y Parrilla conforme a los términos de esta garantía, por favor llame al Departamento de Servicio al Cliente al 800-527-0717. Un recibo será necesario. The Brinkmann Corporation no se hará responsable por cualquier parrilla que le sea remitida sin autorización previa. La parrilla debe ser devuelta al lugar original de la compra para el reemplazo de la unidad.

SALVO EN CUANTO A LO ANTERIORMENTE INDICADO, THE BRINKMANN CORPORATION NO HACE OTRA GARANTÍA EXPRESA.

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE CALIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN CONCRETO ESTÁN LIMITADAS EN DURACIÓN A UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN CUANTO AL TIEMPO DE DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, POR LO QUE LA ANTERIOR LIMITACIÓN PODRÍA NO APLICARLE A USTED.

CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O EMERGENTES RESULTANTE DE FALLAS DE LA BRINKMANN CALDERA DE RANCHO Y PARRILLA PARA CUMPLIR CON ESTA GARANTÍA O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUEDA EXCLUIDA. EL CONSUMIDOR ACEPTA QUE EL PRECIO DE COMPRA ESTÁ BASADO EN LAS LIMITACIONES CONTENIDAS EN LA GARANTÍA ESTABLECIDA ARRIBA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN NI LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O EMERGENTES, ASÍ QUE LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN QUE APARECE ARRIBA PODRÍA NO APLICARLE A USTED. ESTA GARANTÍA LE DA A USTED DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y USTED TAMBIÉN PODRÍA TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO.

140-3070-S
0911

©2011 The Brinkmann Corporation
Dallas, Texas 75244 U.S.A

WWW.BRINKMANN.NET

Owner's Manual for Model
Manual del Propietario para el Modelo
810-3070-S